

Huîtres au champagne et parmesan

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 12 huîtres n° 2
- 15 cl de champagne
- 25 cl de crème liquide
- Parmesan râpé

La **recette**

Etape 1

Ouvrir les huîtres, jeter la première eau et les poser à plat. Puis les décoquiller et filtrer l'eau des huîtres.

Etape 2

Dans une casserole, chauffer l'eau des huîtres avec le champagne. Y pocher les huîtres quelques secondes et les retirer délicatement.

Etape 3

Filtrer de nouveau le mélange, le réduire puis ajouter la crème liquide. Chauffer à feu doux.

Etape 4

Laver les coquilles, les essuyer et disposer une huître pochée dans chaque coquille.

Etape 5

Dans un plat, disposer les coquilles et les recouvrir de crème au champagne, saupoudrer de parmesan. Enfourner en mode grill pendant quelques minutes. Servir bien chaud.